

## FINALIDAD Y OBJETIVO

**BODEGAS EMILIO MORO**, dedicada a la producción de uva y a la elaboración, envasado, comercialización de vino se compromete a alcanzar la calidad total, garantizar la calidad y seguridad alimentaria, a través de la mejora continua de sus procesos, productos y servicios y la excelencia en la gestión.

**BODEGAS EMILIO MORO**, establece y mantiene un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria basado en las normas IFS y BRCGS como principios básicos de la organización, con objeto de que proporcionen el marco de definición y revisión de los objetivos.

Con este compromiso la Dirección pone a disposición de la bodega y de las partes interesadas, los recursos necesarios para la mejora sistemática, proactiva y continua del desempeño calidad y seguridad alimentaria de **BODEGAS EMILIO MORO**.

## COMPROMISOS QUE SE ADQUIERE CON ESTA POLÍTICA

Por medio de esta Política, **BODEGAS EMILIO MORO** se compromete a:

- **COLABORAR con todos los grupos de interés**, generando y manteniendo relaciones de mutua confianza y respeto. Estableciendo canales de comunicación adecuados a través de los cuales se puedan gestionar las sugerencias, demandas y necesidades, destinadas a la mejora continua.
- **CUMPLIR con la legislación vigente aplicable** a nuestra actividad, así como con todos los compromisos adquiridos con los diversos grupos de interés.
- **PRODUCIR, ELABORAR, ENVASAR y COMERCIALIZAR** productos inocuos, legales y auténticos.
- **PREVENIR y REDUCIR las pérdidas y el desperdicio** de alimentos.
- **IDENTIFICAR, EVALUAR Y CONTROLAR LOS PELIGROS** relacionados con la inocuidad del producto y en toda la cadena de suministro.
- **PREVENIR** la contaminación intencionada. Identificar las áreas vulnerables para la seguridad alimentaria y determinar las medidas a adoptar para la correcta protección contra la contaminación deliberada o cualquier otro acto de sabotaje.
- **ESTABLECER** medidas eficaces de vigilancia, supervisión y control idóneas de prevención y lucha contra el fraude alimentario en cualquiera de sus formas.
- **ASEGURAR el diseño higiénico** y correcto mantenimiento de las instalaciones y las correctas prácticas de manipulación.
- **FOMENTAR la implicación de los colaboradores/as** por medio del trabajo en equipo, la transparencia, la formación, el desarrollo profesional y humano y el reconocimiento de los logros.
- **POTENCIAR la mejora continua** de nuestros procesos, productos y servicios y la excelencia en la gestión.
- **DIFUNDIR Y MANTENER UN PLAN PARA IMPULSAR UNA CULTURA de calidad y seguridad alimentaria** a todos los niveles de la organización.
- **ACTUAR** de forma **ética, sostenible y transparente** conforme a los valores de la bodega.

## ALCANCE Y RESPONSABILIDADES

La Política de calidad y seguridad alimentaria se aplica a todas las actividades de la bodega con independencia de su naturaleza y del lugar donde se desarrollen, así como a todas sus relaciones comerciales y grupos de interés. Bodegas

- **Bodega en Ribera del Duero situada en:**  
Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315 Pesquera de Duero, Valladolid
- **Bodega en El Bierzo situada en:**  
Ctra. Molinaseca, 17, 24401 Ponferrada, León

## CONSULTAS Y COMUNICACIONES

Cualquier incumplimiento o cuestión vinculada a los principios que la Política recoge podrá ser comunicado a **BODEGAS EMILIO MORO** a través del canal de denuncias.

## APROBACIÓN Y VIGENCIA

Esta Política de calidad y seguridad alimentaria es aprobada por la Dirección General de **BODEGAS EMILIO MORO**, el día 17 de marzo de 2026, entrando en vigor desde esta última fecha, y permanecerá vigente en tanto no se produzca ninguna modificación en la misma la cual será comunicada adecuadamente.

Esta Política de calidad y seguridad alimentaria será objeto de revisión anual y actualización cuando sea necesario para adecuarla a los eventuales cambios normativos, sociales, económicos u organizativos.

*Patricia Sánchez Moro*  
*Directora General Bodegas Emilio Moro*